

SO EIN KÄSE



RIOJA



Impressum

Texte: mettler vaterlaus gmbh

Rezepte: Othmar Schlegel & Rolf Beeler

Styling und Rezeptfotografie: Hemmi Foto

Kochstudio: La Cuisine, Zürich

Grafik: Daniel Ruppert

Druck: ADAG Print Zürich

Konzept und Koordination: mettler vaterlaus gmbh / Vischer, Merkt & Partner AG

Rioja und Käse

Es lebe der Gegensatz

Eine oft zitierte Regel besagt, dass Wein und Speisen aus der gleichen Region gut miteinander harmonieren. Das mag sein, aber auch der geografische Gegensatz kann höchsten Genuss bereiten. Das möchten wir Ihnen mit diesem Booklet beweisen.

Auf den folgenden Seiten empfehlen wir Ihnen verschiedene Typen von Rioja-Weinen zu schmackhaften Alltagsgerichten, die mehrheitlich aus dem Alpenraum stammen. Alle Gerichte haben etwas gemeinsam: Sie werden mit Käse zubereitet, die ebenfalls grösstenteils im Alpenraum produziert worden sind.

Das Resultat sind verblüffend gute Mariagen. Versuchen Sie es selbst! Ein moderner, vollfruchtiger Rioja zu «Pizzoccheri», einer verfeinerten Form der Älplermagronen – das mag sich etwas abenteuerlich anhören, aber die pure Frucht dieses jugendlichen Riojas harmoniert perfekt mit dem würzigen Schmelz dieses Gerichtes.

Iberien im Glas, die Alpen auf dem Teller. Nur wer bei der Wahl von Speisen und Wein ab und zu mal was Neues wagt, gewinnt!

Ihr Fischer Weine Team



Paarlauf zum Genuss

Zusammen vereinen sie fast 80 Jahre Erfahrung auf höchstem Niveau: Maître Fromager Rolf Beeler gilt als der Schweizer Käsepapst schlechthin, Othmar Schlegel kochte im Castello del Sole in Ascona eine gefühlte Ewigkeit auf 18 Punkte-Niveau. Gemeinsam haben sie für dieses Booklet raffiniert mit Käse verfeinerte Gerichte zu Rioja-Weinen kreiert.

Unser Tipp: Nachkochen, einschenken und geniessen!

Im Prinzip ist alles ganz einfach: «Vollfruchtige Rotweine mit eher tiefer Säure, einem Anflug von süsslichem Extrakt und wenig Holz harmonieren zu fast allen Käsen», sagt Rolf Beeler, der sich mit Wein fast genauso gut auskennt wie mit Käse. «Rioja-Weine sind gute Käsebegleiter, weil Hauptsorten wie Tempranillo und Garnacha eben über viel Extrakt und eine zurückhaltende, weiche Säure verfügen», sagt er. Dies gelte vor allem für die im Stahltank ausgebauten Jóvenes, die vollfruchtig-modernen Riojas, aber auch Crianzas mit nur dezent spürbarem Holzeinsatz. Für die edlen, jahrelang im Holz gereiften Reservas und Gran Reservas empfiehlt Beeler dagegen komplexere Gerichte, wo der Käse eine von mehreren geschmacksbildenden Komponenten ist. Begeistert war Beeler von den Mariagen mit weissen Rioja-Crus. «Viura und auch Tempranillo Blanco sind mit ihrem feinem Schmelz perfekte Käse-Begleiter», sagt er.

Weine aus Spanien zu Käse-Gerichten, die mehrheitlich aus dem Alpenraum stammen, funktioniert das? Ja, und wie, vor allem wenn Küchenchef Othmar Schlegel die Rezepte zusammengestellt und gemeinsam mit Rolf Beeler bezüglich der Käsewahl verfeinert hat. Man nennt Schlegel auch «den Riesen aus Luzern», nicht nur weil er hochgewachsen ist, sondern vor allem, weil er ein wandelndes Küchenlexikon ist, das alles weiss, von der Haute Cuisine bis zur einfachen aber schmackhaften Alpenküche. An dieser hat sich Schlegel für dieses Rezeptbooklet auch hauptsächlich bedient. Der Alpenraum ist das Käseparadies Europas schlechthin. «Crôte de Vinzel» basiert auf Brot, die «Pizzoccheri» eine edlere Form der Älplermagronen und dann natürlich die Risotti, deren Zubereitung der Küchenchef in seiner langen Wirkungsperiode im Castello del Sole in Ascona schon fast zu einer Kunstform entwickelt hat. In diesem Rezeptbooklet bekennt Schlegel seine Liebe zur einfachen, aber raffiniert verfeinerten Hausmannskost, die genauso viel Genuss bereiten kann wie die Haute Cuisine, die er natürlich ebenfalls beherrscht. Und noch etwas gefällt ihm an dieser kleinen Rezeptauswahl. Während man in der Sterneküche «grammgenau» nach Rezept kocht, ist man in der einfachen Küche viel freier. Fehlt eine Zutat ersetzt man sie einfach mit einer anderen. «Cuisine spontanée», nennt er das. So schmecken diese Klassiker immer wieder ein bisschen anders, aber immer gut!

Rolf Beeler zu Mariaßen von Käse und Wein:

Frucht gewinnt!

Regel 1

Wählen Sie zu Käse generell Weine mit möglichst viel Frucht, einer eher tiefen Säure und wenig Holz- und Gerbstoffeinfluss. Eine leichte Restsüsse fördert die Harmonie.

Regel 2

Weiche und halbharte Käse, die eher cremig als rezent sind, harmonieren in der Regel am besten zu Wein. Wenn Sie Hartkäse wählen, sollten diese nicht zu salzig sein, denn ein hoher Salzgehalt erschwert generell die Mariage mit Wein.

Regel 3

Je feiner der Geschmack des Käses ist, umso zurückhaltender, sprich eleganter, sollte der Wein sein.

Regel 4

Wenn Sie unsicher sind bezüglich der Weinwahl, dann nehmen Sie einen Weisswein, es ist fast immer die sichere Wahl.



Fischer Weine Sursee

Fischer Weine steht seit über 135 Jahren für ein erlesenes, internationales Weinsortiment zu einem attraktiven Preis-Genuss-Verhältnis. «Nicht die Grössten werden, sondern bei den Besten bleiben» – dem Leitspruch ihres Vaters Sepp Fischer sind Thomas und Urs Fischer auch heute noch treu. Und dafür setzen sie sich zusammen mit ihrem Team täglich für die Kundinnen und Kunden ein.

Das Sortiment umfasst über 900 Weine und Spirituosen mit Schwerpunkt Spanien, Italien, Schweiz und Österreich. Ob für den privaten Weinfreund oder für Restaurants – die grosse Auswahl bietet für jeden Anlass und jeden Geschmack den passenden Wein.

Spanische Weine sind eine ihrer Kernkompetenzen. Seit bald 100 Jahren führt die traditionelle Weinhandlung Weine aus der Rioja im Sortiment. Das Rioja-Angebot umfasst sowohl langjährige, bewährte Bodegas als auch Neuentdeckungen und Geheimtipps. Durch Besuche auf den Weingütern und regelmässige persönliche Kontakte zu den Winzern kennen Thomas und Urs Fischer die Herkunft der Weine und garantieren für deren Qualität.

Fischer Weine Sursee AG

Bahnhofplatz 7

CH-6210 Sursee

+41 925 11 90

info@fischer-weine.ch

www.fischer-weine.ch





Conde de Hervías

Conde de Hervías ist ein Projekt des Ehepaares Iñigo Manso de Zuñiga und Yolanda Garcia Viadero. Die Familie von Iñigo besitzt im Ebro-Tal ein Anwesen aus dem 11. Jahrhundert, das seither von den Grafen von Hervías bewohnt und bewirtschaftet wird. Iñigo Manso de Zúñiga arbeitete sein halbes Leben lang als Weinbauberater und erbte 2004 den Familiensitz, wo er begann seinen eigenen Wein zu keltern. Die Rebberge bestehen teilweise aus über 100-jährigen Rebstöcken, welche sein Ur-Urgrossvater noch vor der Reblaus-Invasion gepflanzt hat und sind aus alten einheimischen und zumeist wurzelechten Tempranillo-Klonen. Daraus selektionieren sie die besten Trauben, um drei aussergewöhnliche und klassische Riojas zu keltern.

Facts

Gründungsjahr:	2004
Rebfläche:	33 Hektaren
Lagen in den Ortschaften:	Llano alto, Romero, Aremilias
Angebaute Rebsorten:	Tempranillo
Durchschnittsalter der Reben:	50 Jahre

Kontakt

Manso de Zuñiga Wines & Vineyards
Plaça Condal
E-26359 Torremontalbo
+34 945 65 65 44
info@mansodezuniga.es
www.mansodezuniga.es



Bodegas Franco Españolas

Franco Españolas wurde 1890 vom Weinhändler Frédéric Anglade gegründet, der aus dem Bordelais stammt. Heute gehört die Bodegas zu den ältesten und angesehensten Weinhäusern in der Rioja wie auch in Spanien. Die Kellerei verfügt über modernste Keller-Technologie und verfolgt eine äusserst strenge Qualitätskontrolle. Franco Españolas pflegt einen traditionellen Weinstil mit langem Barriqueausbau. Ihre Weine sind entsprechend weich, saftig und bereits in schönster Trinkreife, wenn sie in den Handel gelangen. Die Riojas werden unter dem Markennamen Bordón (Deutsch: Pilgerstab) vermarktet und sind sowohl in Spanien selber, als auch international sehr populär.

Facts

Gründungsjahr:	1890
Rebfläche:	50 Hektar
Lagen in den Ortschaften:	Keine
Angebaute Rebsorten:	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura, Malvasía
Durchschnittsalter der Reben:	35 Jahre

Kontakt

Bodegas Franco Españolas
C/ Cabo Noval 2
E-26009 Logroño
+34 941 25 13 00
visitas@francoespanolas.com
www.francoespanolas.com



Bodegas Proelio

Die Bodegas Proelio ist ein sehr junges Weingut, das 2012 seinen ersten Weinjahrgang auf den Markt brachte. Der Name Proelio stammt aus dem Lateinischen und bedeutet Kampf. Der Legende nach soll auf den Feldern des heutigen Weinguts vor rund 1000 Jahren die legendäre Schlacht von Clavijo zwischen den Christen und den Muslimen stattgefunden haben. Im übertragenen Sinne steht Proelio auch für das tägliche Engagement der Mitarbeitenden sowie das Streben nach bester Qualität. Dabei setzt die Bodegas Proelio auf höchste Präzision sowie eine Mischung aus modernster Kellertechnik und altbewährtem, jahrzehntealtem Wissen.

Facts

Gründungsjahr:	2012
Rebfläche:	30 Hektar
Lagen in den Ortschaften:	Clarijo
Angebaute Rebsorten:	Tempranillo und Graciano
Durchschnittsalter der Reben:	45 Jahre

Kontakt

Bodegas Proelio
Calle Carretera 46
E-26190 Nalda
+34 941 44 72 07
contacto@bodegasproelio.com
www.bodegasproelio.com



Bodegas Nivarius

Die Rioja war bis vor 150 Jahren – bevor die Franzosen die roten Traubensorten in die Gegend brachten – eine reine Weissweinregion. So erstaunt es nicht, dass sich die Bodegas Nivarius komplett den Weissweinen verschrieben hat. Das kühle Klima auf bis zu 800 Metern über Meer und der sandige Boden ergeben frische und fruchtige Trauben mit einer schönen Säure. Die 61 Hektare sind mit Tempranillo Blanco, Verdejo, Chardonnay, Viura, Sauvignon Blanc, Maturana und Malvasia bepflanzt, wobei der heimischen Tempranillo Blanco am meisten Platz und Aufmerksamkeit eingeräumt wird.

Facts

Gründungsjahr:	2009
Rebfläche:	61 Hektar
Lagen in den Ortschaften:	Keine
Angebaute Rebsorten:	Tempranillo Blanco, Verdejo, Chardonnay, Viura, Sauvignon Blanc, Maturana und Malvasia
Durchschnittsalter der Reben:	10 Jahre, Viura 80 Jahre

Kontakt

Bodegas Nivarius
Camino Nalda Viguera 46
E-26190 Nalda
+34 941 44 72 07
contacto@nivarius.com
www.nivarius.com

Pizzoccheri Neri

Zutaten (für 4 Personen)

- | | | | |
|-------|---|-------|---|
| 360 g | Pizzoccheri | 400 g | Wirsing, in Streifen geschnitten,
in Salzwasser blanchiert |
| 100 g | Butter | 100 g | Blattspinat tiefgekühlt,
aufgetaut |
| 1 | Lauchstängel,
in Rondellen geschnitten | 10 | Salbeiblätter |
| 1 | Knoblauchzehe,
in Scheiben geschnitten | 200 g | Bündner Alpkäse
(Alp Prättigau) |
| 2 | Zwiebeln, halbiert, geschnitten | | |



Zubereitung

Die Pizzoccheri in Salzwasser al dente kochen, abschütten, etwas Öl begeben, abschmecken und gut vermengen. Die Butter schmelzen, Lauch, Knoblauch und Zwiebel begeben und dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, danach Wirsing und Blattspinat begeben. Die Pizzoccheri mit dem Alpkäse und den Salbeiblättern mischen, kräftig abschmecken und in eine feuerfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen für ca. 15 bis 20 Minuten bei 200° C backen.

Anmerkungen

Je nach Saison können andere Gemüse verwendet werden, wie zum Beispiel Erbsen, Bohnen, Krautstiele oder Karotten. Auch gekochte Kartoffelstücke können beigefügt werden. Der Käse kann mit der Röstiraffel gerieben werden.

Trinidad del Conde de Hervías, Conde de Hervías

Tiefes Rubinrot. Klassische Tempranillo-Aromen von schwarzen und roten Waldbeeren, getrockneten Pflaumen und würzige Noten vom Barriqueausbau. Am Gaumen kräftig aber nicht schwer, mit feinen Gerbstoffen und einer herrlichen Frische. Ein sehr ausgewogener und eleganter Wein, der sehr gut zu den würzigen Pizzoccheri harmoniert.



Rindsfiletsteak mit Jersey Blue

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Rindsfiletsteaks zu 150 g
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 dl Rahm
- 1 dl Weisswein
Portwein
- 100 g Jersey Blue Käse
Thymian, frisch
- 200 g Pilze, je nach Saison
- 1 Reife Birne



Zubereitung

Sauce

Die Schalotte in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Den Rahm begeben und kurz einkochen. Den Jersey Blue begeben und mit dem Stabmixer pürieren. Den Thymian beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Portwein verfeinern. Die Sauce sollte nicht zu dick sein.

Garnitur

Die Pilze kräftig anbraten, gut würzen und warm stellen. Die Birne in Spalten schneiden und in Butter sautieren, bis die Stücke weich sind, danach warm stellen. Auch Thymian als Garnitur verwenden.

Fleisch

Die Rindsfiletsteaks aus dem Kühlschrank nehmen, trockentupfen und 10 Minuten temperieren lassen. In heissem Öl beidseitig kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zur gewünschten Garstufe braten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter legen und mit Alufolie bedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem servieren in Butter gut nachbraten.

Anmerkungen

Man kann die Sauce mit etwas Butter verfeinern. Ein paar Baumnüsse, leicht geröstet und in Butter geschwenkt, schmecken ausgezeichnet dazu.

Torre del Conde de Hervías, Conde de Hervías

Schönes Rubinrot. Aromen von Tabak, Vanille und Trüffel zeigen sich in diesem fruchtbetonten Wein. Weicher Auftakt am Gaumen mit überraschender Kraft und starkem Ausdruck. Eine unglaubliche Synergie zwischen Alkohol, Säure und Tannin. Der ideale Begleiter zu diesem schmackhaften Fleischgericht.



Daube vom Engadiner Rind

Zutaten (für 4 Personen)

800 g	Hochlandrindfleisch zum Schmoren, in Würfel geschnitten (2x2cm)	3 dl	Rioja-Wein	100 g	Champignons, geputzt
		3 dl	Heller Kalbsjus oder Rindbouillon		Je nach Grösse
2	Knoblauchzehen, geschält	1	Thymian-, Rosmarin-, Lorbeerblattsträusschen		geviertelt oder ganz, anbraten
1	Zwiebel, geschält, in feine Scheiben geschnitten		Thymianblättchen, Schnittlauch und gezupfte Blattpetersilie	3 g	Getrocknete Steinpilze, eingeweicht, in Streifen geschnitten
2	Karotten, geschält, in gleichmässige Scheiben geschnitten			20	Taggiasca oder andere gehaltvolle schwarze Oliven
100 g	Knollensellerie, in Würfel geschnitten			2	Tomaten, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten



Zubereitung

Die temperierten Fleischwürfel in einer Kasserolle in Öl kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, beiseite stellen. Knoblauch, Zwiebel, Karotten und Sellerie leicht würzen und andünsten, beiseite stellen. Das angebratene Fleisch in die Kasserolle zurückgeben, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einregulieren. Den restlichen Wein, Jus und/oder Bouillon beifügen. Champignons, Steinpilze sowie das Kräuterstrüsschen dazugeben. Aufkochen, danach die zugedeckte Kasserolle in den Ofen schieben (120°).

Während 1 ½ bis 2 Stunden langsam im Ofen schmoren, bis die Fleischstücke weich sind. Die Garzeit kann sich je nach Grösse und Qualität der Fleischstücke verändern. Nach etwa 1 Stunde Garzeit die angedünsteten Gemüse zugeben. Den Fond gut abschmecken, eventuell einen Teil davon separat einkochen und wieder zurückgeben. Vor dem Servieren, den Kräuterstraus entfernt und Tomatenwürfel, Blatt Petersilie und Thymianblätter beigeben.

Anmerkungen

Dazu serviert man eine Polenta mit Bündner Alpkäse, z.B. Alp Prättigau.

Bordón Gran Reserva, Bodegas Franco Españolas

Kräftiges Rubinrot. In der Nase elegante Aromen von Gewürzen und Tabakblättern. Am Gaumen ausgeprägt, weich und rund mit langem Abgang. Ein klassischer Rioja, der perfekt zu diesem klassischen Schmorgericht passt.



Zwiebelsuppe mit Rotwein

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Rote Zwiebeln, geschält,
halbiert, fein geschnitten

40 g Butter

1,5 dl Rotwein

1,5 l Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer aus der Mühle,
1 Lorbeerblatt

8 Scheiben Baguette

60 g Gruyère, gerieben



Zubereitung

Die Zwiebeln in Butter hellbraun dünsten, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Rotwein ablöschen und danach ganz einkochen lassen. Gemüsebouillon und Lorbeerblatt beifügen und ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln ganz weich sind. Wenig Muskatnuss begeben und gut abschmecken. In feuerfeste Tassen oder kleine Cocotten verteilen. Die Suppe mit den Baguettescheiben belegen. Mit dem geriebenen Gruyère bestreuen und im Ofen gratinieren.

Anmerkungen

Zu den Zwiebeln kann auch eine Lauchstange, fein geschnitten beigegeben werden. Anstelle von Rotwein kann Weisswein oder dunkles Bier verwendet werden.

Bordón RB, Bodegas Franco Españolas

Rubinrot. In der Nase Aromen von frischen roten Früchten und süssen Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, rund und mit guter Struktur. Präsent, glatt und harmonisch. Passt sehr gut zu dieser kräftigen Zwiebelsuppe.



Kalbfleischcarpaccio

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Kalbfleisch, fein aufgeschnitten
200 g Barba di Frate (Mönchsbart),
sauber geputzt, gewaschen
und mariniert
50 g Pinienkerne, leicht geröstet

8 Cherry-Tomaten,
halbiert, mariniert
Tête de Moine Röschen
1 Zitrone, Olivenöl,
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Kalbfleischscheiben gefällig auf dem Teller verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Den Mönchsbar, die Tomaten, die Tête de Moine Röschen und die Pinien auf dem Carpaccio verteilen.

Anmerkungen

Anstelle von Mönchsbar eignen sich auch Ruccola, kleine Salatblätter oder dünn gehobeltes, rohes Gemüse. Je nach Jahreszeit kann das Carpaccio mit Trüffel verfeinert werden.

Proelio Crianza, Bodegas Proelio

Sattes Purpurrot mit rubinroten Reflexen. Komplexe Nase mit Aromen von Dörripflaumen, Zimtkirschen sowie Beeren und feiner Tabakwürze. Am Gaumen Noten von Schokokirschen und getrockneten Birnen. Dichte Textur und mit den für einen Tempranillo typisch runden Tanninen.



Friselle

Zutaten (für 4 Personen)

- | | | | |
|------|---|-------|---|
| 24 | Friselle
(runde-Brotscheiben) | 1 | Zitrone, den Saft |
| 20 | Cherry-Tomaten-halbiert
und mariniert
(oder Tomaten in
Würfel geschnitten) | 1 | Schalotte in feine Streifen
geschnitten |
| 1 Bd | Ruccola | 120 g | Thunfisch frisch, würzen;
kurz anbraten,
aufschneiden |
| 20 | Taggiasca-Oliven | 100 g | Zamorano-Käse
Olivenöl |
| 1 El | Kapern | | |
| 6 | Kleine getrocknete
Tomaten, halbiert | | |



Zubereitung

Die Friselle in etwas Wasser tunken und einige Minuten ziehen lassen. Sie sollen nicht ganz durchweicht sein. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit reichlich Olivenöl beträufeln. Alle Zutaten gefällig über die Friselle verteilen, kräftig würzen und mit Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Anmerkungen

Alternative Zutaten je nach Geschmack und Jahreszeit sind Fisch oder Meeresfrüchte, andere Käsesorten (Sbrinz, trockener Ricotta), Bresaola, Pilze und Eier.

Proelio Cepas a Cepa, Bodegas Proelio

Helles Rubinrot mit violetten Reflexen.
In der Nase elegante Aromen von Waldfrüchten, Blumen und Gewürzen auf mineralischem Hintergrund.
Am Gaumen komplex, samtig und mit schöner Säure und gut integrierten Holznoten. Der ideale Begleiter zu den geschmacklich vielfältigen Friselle.



Crôte au Fromage Vinzel

Zutaten (für 4 Personen)

- | | | |
|---|----|--|
| 200 g Gruyère, gerieben | 10 | rund ausgestochene Toastbrot-,
oder Baguette-Scheiben |
| 2 Eier, davon ein Eiweiß
beiseite stellen | | ca. 7 cm. Durchmesser |
| 1 Knoblauchzehe, fein gehackt,
mit wenig Butter leicht dünsten | | Öl zum Ausbacken |
| 1 Msp Backpulver | | Salz, Pfeffer, wenig Muskat |



Zubereitung

Gruyère, Eier, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat und Backpulver gut vermengen und abschmecken. Das Eiweiss aufschlagen und jeweils eine Seite des Brotes damit leicht bepinseln. Mit einem grossen Suppenlöffel die Käsemasse kugelförmig auf die mit Eiweiss bestrichene Seite der Brote streichen. Bei ca. 180° frittieren bis die Crôutes eine schön hellbraune Farbe angenommen haben.

Anmerkung

Um die Masse zu verfeinern, kann man gut einen Esslöffel Kirsch dazugeben. Als Beilage schmeckt ein marinierter roher Karottensalat hervorragend. Zu den Crôutes können gut auch Cornichons und Silberzwiebeln gereicht werden.

Nivarius Tempranillo Blanco, Bodegas Nivarius

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen.
Komplexe Nase mit feinblumigen und balsamischen Aromen. Harmoniert sehr gut mit der Crôte au Fromage Vinzel.





Der Charme Nordspaniens

Wie ein Band folgen die 64 000 Hektar umfassenden Rebberge der Rioja über rund 100 Kilometer dem Fluss Ebro vom Westen nach Osten. Im westlichen Teil (Rioja Alta und Rioja Alavesa) reifen die Trauben nicht nur in hohen Lagen bis zu 700 Meter über Meer, sondern zusätzlich im Einflussgebiet des kühlen Atlantiks, was den Anbau von ausgesprochen gut strukturierten, eleganten Weinen ermöglicht. Im Osten des Gebietes (Rioja Oriental), wo die Rebberge tiefer liegen und der Einfluss des mediterranen Klimas bereits stärker ist, zeigen die Weine mehr Fülle und fruchtbetonten Charme.

Die Eigenständigkeit der Rioja-Weine beruht gleichermassen auf dem Terroir, dem autonomen, oft jahrelangen Ausbau der Weine und dem Sortenspiegel.

Die unangefochtene Hauptsorte ist heute der Tempranillo (rund 39 000 Hektar). Allerdings ist der klassische Rioja stets eine Assemblage mit dem Tempranillo als Leitsorte, aber gezielt ergänzt mit Garnacha (Grenache), Graciano sowie Mazuelo (Carignan). Vor allem die Graciano-Traube ist wegen ihrem hohen Säureanteil im Aufwind. 90 Prozent der Produktion entfällt auf Rotweine. Weisse Rioja-Gewächse werden aus Viura, Malvasia, Garnacha Blanca und zunehmend aus Tempranillo Blanco bereitet. Jährlich werden rund 300 Millionen Liter Wein produziert. Der Exportanteil liegt bei rund 30 Prozent.

Eine Region – drei Gebiete.

Das Terroir macht den Unterschied: Weil sich die Bodenverhältnisse und das Mikroklima entlang der über 100 Kilometer, welchen die Rebberge dem Fluss Ebro von Westen nach Osten folgen, auf subtile Weise verändern, teilt sich das Weinland Rioja in die drei Subregionen Alta, Alavesa und Oriental.

RIOJA ALTA

Die westlichste Subregion der Rioja ist am stärksten den kühlen Luftströmen vom Atlantik ausgesetzt. Weil sich zusätzlich viele Rebberge in Höhenlagen von rund 600 Meter über Meer befinden, entstehen hier sehr gut strukturierte, elegante und lagerfähige Weine. Die Reben wurzeln in hellbraunem, kalkhaltigem Lehm. Mit einer Rebfläche von 21 000 Hektar ist die Rioja Alta die bedeutendste Subregion der Rioja. Die wichtigsten Weinbauorte sind Logroño, Haro, Ollauri, Briones, Fuenmayor und Cenicero.

RIOJA ALAVESA

Die Rioja Alavesa liegt zwischen dem nördlichen Ufer des Ebro-Flusses und dem kantabrischen Gebirge. Die Reben wachsen im Schnittpunkt von mehrheitlich kühlen atlantischen und moderat warmen mediterranen Luftströmen. Die Böden sind tonhaltig, mit hohem Kalkanteil. Hier entstehen Weine, die Eleganz und Fülle perfekt in sich vereinen. Die wichtigsten Weinbauorte sind Labastida, Elciego und Laguardia.

RIOJA ORIENTAL

Die Rioja Oriental liegt im flachen Flusstal des Ebro südöstlich der Rioja-Metropole Logroño. Schon fern vom Atlantik herrscht hier ein wesentlich wärmeres, zuweilen fast schon mediterran geprägtes Klima. Die Weine zeigen folglich mehr fruchtbetonte Fülle. Die auf rund 18 000 Hektar angebaute Reben wurzeln in Schwemmland mit Lehm, Sand, Flussgestein und eisenhaltigem Ton. Neben der Leitsorte Tempranillo reift hier auch die Garnacha-Traube perfekt aus.



Heimische Sorten

TEMPRANILLO

Mit einem Anteil von 75 Prozent der Rebfläche, nimmt der Tempranillo klar die Führungsrolle in der Rioja ein. Die Sorte bringt kräftige Weine mit fester, gerbstoffbetonter Struktur und einer angepassten Säure hervor. Das Aromenspektrum reicht von dunklen Johannisbeeren bis zu floralen, kräuterigen und erdigen Noten. Der Tempranillo eignet sich gut für den Ausbau im Eichenfass. Topweine sind überaus langlebig.

GARNACHA TINTA

Die Garnacha (auch Grenache genannt) gehört zu den meistangebautesten Rebsorten der Welt und bringt Weine mit viel Fruchtfülle, Körper und Schmelz hervor. Dank diesen Eigenschaften spielt sie eine wichtige Rolle in der klassischen Rioja-Assemblage.

GRACIANO

Die alteingesessene Sorte erlebt gegenwärtig eine Renaissance und wird vorwiegend in kalkhaltigen Tonböden angebaut. Sie bringt Weine mit vergleichsweise viel Säure hervor und ist deswegen ein Garant dafür, dass die Rioja-Weine trotz der Klimaerwärmung ihren eleganten Charakter behalten.

MAZUELO

Die in Frankreich unter dem Namen Carignan bekannte Sorte wird lediglich auf drei Prozent der Rioja-Rebfläche angebaut. Die spätreifende Sorte benötigt in der Rioja warme Lagen. Dort angebaut, verleiht sie den Weinen zusätzlich Struktur und Frische.

VIURA

Die wichtigste weisse Sorte in der Rioja ist in anderen Teilen Spaniens unter dem Namen Macabeo bekannt. In der Rioja bringt sie sowohl jugendlich frische Leichtweine mit blumigen Noten hervor, aber auch gehaltvolle und lagerfähige Crus, für die ausgewähltes Traubengut (oft von alten Reben) im Eichenfass auf der Feinhefe ausgebaut wird.

MALVASÍA DE RIOJA

Die Sorte ist im ganzen südlichen Europa verbreitet. Die Malvasía de Rioja bringt ausdrucksstarke, geschmeidige Weine mit intensiver Aromatik hervor.

GARNACHA BLANCA

Die Rebsorte mit der heute kleinsten Rebfläche in der Rioja bringt extraktreiche, füllige Weine mit angepasster Säure hervor. In kühlen Terroirs zeigen die Weine mehr Frische.

TEMPRANILLO BLANCO

1988 wurde in einem alten Weinberg in Murillo del Río Leza ein auf natürliche Weise genetisch mutierter Stock der Sorte Tempranillo Blanco entdeckt. Selektionen dieses Stockes bringen heute fruchtbetonte Weine mit viel Frische und Eleganz hervor. Gilt heute als weisse Spezialität mit viel Potenzial.



Die Rioja-Prädikate auf einen Blick

Nie zuvor war die Vielfalt der Rioja-Weine so gross wie heute. Noch immer entstehen hier hervorragende Weine nach dem klassischen Prädikats-System (Joven, Crianza, Reserva und Gran Reserva). Gleichzeitig setzen Einzellagen-Abfüllungen und streng selektionierte Kultweine neue Akzente.

DIE KLASSISCHEN KATEGORIEN

Als einzige der führenden Rotweinregionen der Welt bringt die Rioja ihre Weine in idealer Trinkreife auf den Markt. Dabei werden folgende Reifestadien ausgewiesen:



COSECHA ODER JOVEN

Die Bezeichnung Cosecha oder Joven wird für Weine verwendet, die gar nicht oder nur kurz im Eichenfass ausgebaut wurden. Sie sind meistens nur ein bis zwei Jahre alt. Das gleiche grüne Label wird jedoch auch für Weine verwendet, die nicht vollständig die Kriterien der Crianza, Reserva oder Gran Reserva erfüllen. Meistens handelt es sich dabei um modern vollfruchtig vinifizierte Gewächse, die nicht im klassischen Prädikats-System eingeordnet werden können.



CRIANZA

Die Weine kommen nach mindestens zweijähriger Reife auf den Markt. Crianzas müssen mindestens 12 Monate in Eichenfass ausgebaut werden und danach in der Flasche weiter reifen. Bei den weissen Crianzas beträgt die minimale Reifezeit im Eichenfass sechs Monate.



RESERVA

Reservas sind selektionierte Weine aus guten Jahrgängen und kommen frühestens nach drei Jahren in den Verkauf. Die Ausbauzeit im Eichenfass beträgt ebenfalls mindestens ein Jahr. Weisse Reservas dürfen bereits nach zwei Jahren in den Verkauf gelangen, die minimale Ausbauzeit im Holz liegt bei sechs Monaten.



GRAN RESERVA

Für die höchste Qualitätsstufe in der klassischen Prädikats-Pyramide werden auserlesene Weine mindestens fünf Jahre ausgebaut, bevor sie auf den Markt kommen. Mindestens zwei Jahre müssen diese Gewächse im Eichenholz reifen. Bei Weissweinen beträgt die minimale Ausbauzeit vier Jahre, davon mindestens sechs Monate im Fass.





Käse- Übersicht



Vacherin
Fribourgeois



Lucomagno



Gruyère
18 Monate



Jersey Blue



*Alp
Prättigau*



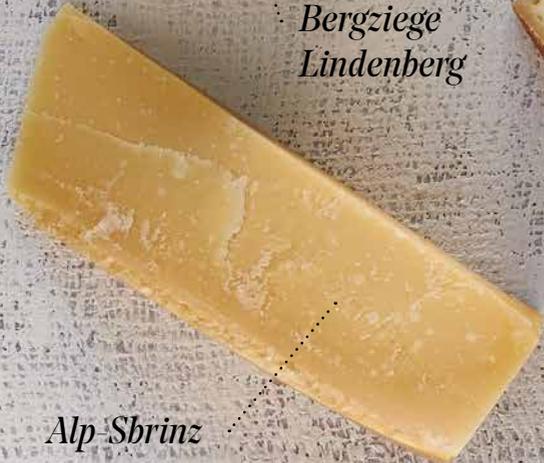
Bleuchâtel



*Bergziege
Lindenberg*



Zamorano



Alp Sbrinz



Klewenalp



**Wir wünschen viel Spass beim
Kochen und Geniessen der tollen
Rezepte und Weine aus der Rioja!**

riojawine.com
saberquieneres.riojawine.com

Denominación de Origen Calificada Rioja
Tradition. Vielfalt. Geschichte.

Saber quién eres. 
RIOJA